

Rolls de forma cilíndrica envuelto en hoja de masa, relleno con verduras, carne y soya, que luego de ser elaborado, ha sido sometido a un proceso de congelación con el fin de aumentar su conservación, y disponer de él cuando sea necesario.


Características Técnicas:
Ingredientes:

Masa: harina de trigo (SSL, L-Cisteina, peróxido de benzoilo (40 mg/kg), sulfato ferroso (30 mg/kg), niacina (13 mg/kg), tiamina (6.3 mg/kg), ácido fólico (1.8 mg/kg), riboflavina (1.3 mg/kg). Agua, vinagre blanco (vinagre blanco, agua, METABISULFITO DE POTASIO (contiene sulfitos), sorbato de potasio).

Relleno: carne vacuno, proteína texturizada soya, caramelo, repollo, zanahoria, cebolla, salsa de soya (agua, soya, trigo, sal, azúcar, palo dulce). Aceite de sésamo (aceite de sésamo, aceite vegetal). Pimienta negra, sal, azúcar, glutamato monosódico. Aceite vegetal de maravilla (aceite de maravilla refinado, antioxidante TBHQ, antiespumante dimetilpolisiloxano). Elaborado en líneas que también procesan productos lácteos y crustáceos.

Peso: 40 gramos (*)

Vida Útil: **Congelado (-18°C):** 6 meses a contar de la fecha de elaboración

Envase:

Bolsas de polietileno transparente de 100 unidades, contenidas en cajas de cartón (440mm x 240mm x 180mm). Peso neto por caja: 4,0 Kilos aproximadamente.

Transporte:

Camión provisto de equipo (Thermo-King), capaz de mantener la temperatura del producto a -18° C.

Condiciones de Almacenamiento:

Almacenar el producto a -18° C al interior de su envase original cerrado para protegerlo y evitar que absorba olores extraños. No someter el producto a variaciones de temperatura.

Aplicación Ley
20.606





FICHA TECNICA

CODIGO: 00C012001

FECHA: 14/07/2015

ACT: 15/01/2018

ARROLLADO PRIMAVERA

PAGINA: 2

(*) Peso aproximado, puede tener una variación de +/- 5 gramos.

Instrucciones de Preparación:

Se recomienda seguir las siguientes instrucciones

Descongelar el producto a temperatura ambiente, durante 10 minutos aprox.

Calentar el aceite a 180°C-200°C en un sartén y cubrir los arrollados.

Voltear por 2- 5 minutos a fuego medio hasta que se doren uniformemente (verificar tiempo de acuerdo a cantidad)

Retirarlos y escurrir en papel absorbente

INFORMACION NUTRICIONAL

Porción: 1 unidad (40 g)

Porciones por envase: 100

	100 g	1 Porción
Energía (Kcal)	138	55,2
Proteínas (g)	5,00	2,00
Grasa Total (g)	2,50	1,00
Grasa saturada (g)	0,60	0,24
Grasa monoinsaturada (g)	0,70	0,28
Grasa poliinsaturada (g)	1,10	0,44
Acidos grasos trans (g)	0,02	0,01
Colesterol (mg)	18,8	7,52
Carbohidratos disponibles (g)	23,8	9,52
Azucares Totales (g)	5,20	2,08
Sodio (mg)	540	216

- √ Recomendaciones, debido a las variaciones en los equipos, el tiempo de cocción y/o la temperatura podrían requerir ajuste.
- √ Si no se congela el producto inmediatamente recepcionado, es posible que el mismo presente problemas durante el proceso de preparación.
- √ Evitar dejar caer y golpear las cajas con productos
- √ No volver a congelar una vez descongelado

Resolución sanitaria N°44560 del 03/08/2012 SESMA, región metropolitana, Santiago
Juliet 2393, Independencia, Santiago (56-2)27360014
Resolución Sanitaria N° 4473 del 01/12/2010. Seremi de Salud, V Región, Valparaíso.
Baden Powell N° 78. Quilpué. (32) – 2985616 / 2982538 / 2984808.

artemasa@artemasa.cl